

KOREAN PATENT ABSTRACTS

B4

(65) Laid Open

1996-0020730

No.:

(43) Date of Laid Open: **18.07.1996**

(21) Application No.: **1994-0039829**

(71) Applicant: **Ottogi ramyeon
Co.**

(22) Date of Filing: **30.12.1994**

(72) Inventor: **Jung, Jae Hong et
al.**

(51)Int. Cl

A23L 1/16

(54) **Tea-Bag Type Powdered Soup of Ramyeon**

(57) Abstract:

The present invention is related to a method for manufacturing steamed ramyeon which improves the quality of the noodle. The method is comprised of using a vacuum mixer instead of a conventional mixer in the mixing process, making noodle a-state for 2 minutes at 100°C by use of steam box, and boiling the noodle for 1 minute to make the noodle soft and chewy.

(19)대한민국특허청(PK)
(12) 공개특허공보(PK)(51) Int. Cl. 6
A23L 1/16(11) 공개번호 특1996-0020730
(43) 공개일자 1996년07월18일(21) 출원번호 특1994-0039829
(22) 출원일자 1994년12월30일(71) 출원인 오뚜기라면 주식회사 박한옥
경기도 평택군 안중면 용성리 산 44-4
(72) 발명자 정재홍
대전광역시 서구 갈마동 351-2 동산아파트 11-1410
박한옥
경기도 성남시 분당구 이매동 133번지 아름마을 418동 901호
(74) 대리인 정우훈
박태경

심사청구 : 있음

(54) 증숙라면의 제조방법

요약

위 발명은 라면 제조시 면의 촉감과 쫄깃쫄깃함을 보강하기 위하여 혼합 공정에 일반믹서기 대신 진공믹서기를 사용하고, 증기 박스를 이용하여 면을 100℃에서 2분간 α-화 시키고, 98℃의 가마솥에서 1분간 삶아 면의 조직을 부드럽고 쫄깃쫄깃하게 면의 품질을 향상시키는 증숙라면의 제조방법에 관한 것이다.

소맥분, 정제염 및 배합수를 진공믹서기에서 8분간 혼합하여 소맥 글루텐을 강하게 하는 밥죽을 하고 면대를 만든 뒤 면의 촉감을 쫄깃쫄깃하게 하기 위하여 24℃, 습도 75%의 숙성실에서 30분간 숙성하여 절출하고 100℃의 스팀으로 2분간 증숙하여 쫄깃한 조직의 면을 α-화 시킨 뒤 98℃의 가마솥에서 1분간 삶은 후, 5℃의 냉각수로 수세하고 포장하여 95℃, 20분간 살균처리 후 냉각하여 증숙라면을 제조한다.

이 때 완성품의 수분함량은 65wt%이다.

이와같은 방법으로 제조한 증숙라면은 종래의 일반적인 방법으로 제조한 것 보다 면의 질이 쫄깃쫄깃하며, 부드럽고, 촉감이 좋은 우수한 품질의 면을 장점으로 하며, 라면의 유통처리시의 1일 비용 262,500원을 절감할 뿐만 아니라 기름사용시의 관리점등의 애로점을 개선하여 차세대를 위한 증숙라면이다.

명세서

[발명의 명칭]

증숙라면의 제조방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57)청구의 범위

청구항1

소맥분, 정제염 및 배합수를 진공믹서기에서 8분간 혼합하여 반죽하고 다단 롤러에 의해 면대를 만들어 온도 24℃, 습도 75%의 숙성실에서 30분간 숙성하여 절출하고 100℃의 스팀으로 2분간 증숙하여 쫄깃한 조직의 면을 α-화 시킨 뒤 98℃의 가마솥에서 1분간 삶은 후, 5℃의 냉각수로 수세하고 포장하여 95℃, 20분간 살균처리 후 냉각시킴을 특징으로 하는 증숙라면의 제조방법.

청구항2

제1항에 있어서, [REDACTED] 분, 정제면 및 배합는 라면의 일반 믹서기 대 [REDACTED] 인공믹서기를 이용하여 700mmHg의 진공도에서 8분간 혼합시켜 면을 만드는 것을 특징으로 하는 위 제조방법.

청구항3

제1항에 있어서, 숙성실에서는 30분간 숙성시켜 면의 촉감을 쫄깃쫄깃하게 함을 특징으로 하는 위 제조방법.

청구항4

제1항에 있어서, 증숙은 100℃의 스팀으로 2분간 처리함을 특징으로 하는 위 제조방법.

청구항5

제1항에 있어서, 삶음은 98℃의 가마솥에서 1분간 삶아 면의 촉감은 쫄깃쫄깃하고 부드럽게 하며 상온에서 5개월간 장기 보관이 가능하도록 함을 특징으로 하는 위 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

BEST AVAILABLE COPY